



Die zarten Schweineschnitzel mit der Gemüse-Krone werden ganz einfach im Ofen überbacken. mso/Foto: apetito

Dem Schnitzel die Krone aufsetzen:

Genuss mit Gemüse-Topping

Ob Frau, Mann, Kind – Schnitzel erfreuen sich bei Jung und Alt großer Beliebtheit. Jetzt ist die Zubereitung noch einfacher geworden: Mit der neuen „Schnitzelkrönung“ aus der Tiefkühltruhe – dem besonderen Schnitzel mit einem Gemüse-Topping. Das Geheimnis des genussvollen Geschmacks liegt in der Auswahl der Zutaten: Zartes Fleisch aus dem Schweinelachs umhüllt von einer knusprig-lockeren Panade. Ein saftiges Topping aus großen Gemüsestücken und cremiger Soße setzt dem Ganzen dann die Krone auf.

Die zarten Schweineschnitzel werden ganz einfach im Ofen mit

der Gemüse-Krone überbacken. So praktisch, denn die aufwendige Zubereitung und das lästige Braten in der Pfanne entfallen. Außerdem bleibt das Schnitzel außen knusprig, innen saftig und kann mit Beilagen wie Spätzle, Ofenkartoffeln oder Reis ergänzt werden. Die Gemüse-Krone kann bei der Zubereitung nach Belieben auf dem Schnitzel oder daneben als Beilage liegen. So ist das leckere komplette Schnitzel-Gericht im Handumdrehen zubereitet.

„Schnitzelkrönung“ findet man mit unterschiedlichen Toppings in der Fleisch-Tiefkühltruhe gut sortierter Supermärkte. (wwp/gz)